

Krisenbewältigung und Maßnahmen zur Hygienesicherung im Zuge der Corona-Krise



Food Safety
Institute

**Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.**

Tipps für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe bei vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung

Stand: 20.03.2020

Information der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH und TÜV SÜD ELAB GmbH

Allgemeine Grundsätze

Unser Ziel ist, Hygienefehler, die im Zuge einer außergewöhnlichen Situation oder Krise wie der kurzfristigen Außerbetriebnahme oder Stilllegung entstehen können, zu unterbinden.

In solch einer Situation ist vor allem Pragmatismus gefragt, durch vorausschauendes Handeln können Gefahren, die später zu Erkrankungen der Konsumenten und Gäste führen können, vermieden oder zumindest minimiert werden.

Eine überstürzte Betriebsschließung oder Stilllegung kann zu Schäden an Lebensmitteln, Gebäude und Infrastruktur, Geräten und Anlagen führen.

Durch unterlassene Vorsichtsmaßnahmen wie mangelnde Reinigung & Desinfektion können während der Betriebspause in kurzer Zeit Hygieneprobleme entstehen, die eine Wiederinbetriebnahme erschweren oder gar verhindern.

Wir wollen Ihnen mit dieser Checkliste eine Orientierung geben, damit Sie die Außerbetriebnahme strukturiert vornehmen können.

Organisation

Nr.	Maßnahmen vor Stilllegung	erledigt	
		Ja	Nein
1	Lieferanten, Dienstleister und Entsorger Routinemäßige Intervalle (Anlieferung und Abholung, Servicebesuche, Wäscheabholung etc.) <input type="checkbox"/> Aufgelistet <input type="checkbox"/> Lieferanten und Dienstleister kontaktiert und über die Betriebspause/Stilllegung informiert <input type="checkbox"/> Ggf. abbestellt bzw. neu organisiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Aushang Lieferanteneingang <input type="checkbox"/> Kontaktdaten/Telefonnummern während der Abwesenheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Kundeninformation/Aushänge zur Schließung (online/vor Ort) <input type="checkbox"/> Aushänge zur Betriebspause/Stilllegung <input type="checkbox"/> Website <input type="checkbox"/> Social Media <input type="checkbox"/> Wichtige Kunden (Großabnehmer) ggf. auch noch mal telefonisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Personalinformation <input type="checkbox"/> Verantwortliches Personal informiert (Was? Warum? Wie lange?) <input type="checkbox"/> Zuständigkeiten geklärt <input type="checkbox"/> Erreichbarkeit auch in der Phase der Stilllegung sichergestellt <input type="checkbox"/> Telefonliste verteilt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Stellvertretung und Zugriff <input type="checkbox"/> Verteilen von Notschlüsseln/Chipkarten/vertrauliche Hinterlegung relevanter Codes/Passwörter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Kontrollbegehungen <input type="checkbox"/> Regelmäßige Kontrollbegehungen während der Betriebspause/Stilllegung geplant <input type="checkbox"/> Terminplan intern abgestimmt und organisiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Dokumente <input type="checkbox"/> Wichtige Dokumente weggeschlossen und mitgenommen/in Safe gesichert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Kasse/Bargeld <input type="checkbox"/> Bargeld aus Kassen nehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Behörden <input type="checkbox"/> Kontaktdaten der wichtigsten Ansprechpartner der Behörden <input type="checkbox"/> Behörden über Ihre Erreichbarkeit während der Betriebspause/Stilllegung informiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Digitales Hygienemanagement/eHACCP <input type="checkbox"/> Digitales Hygienemanagement angepasst, regelmäßige Aufgaben und Checklisten deaktiviert <input type="checkbox"/> Alarmsysteme (Kühleinrichtungen) ggf. angepasst oder deaktiviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Betrieb/Operative Maßnahmen

Nr.	Maßnahmen vor Stilllegung	erledigt	
		Ja	Nein
1	<p>Versorgung</p> <p>HINWEIS: Alle Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Manche Geräte dürfen nicht vom Netz genommen oder abgestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Strom: alle nicht benötigten, energiezehrenden Geräte ausschalten bzw. vom Netz nehmen oder in Stand-by-Modus schalten <input type="checkbox"/> Gas: Energiezufuhr ggf. abstellen <input type="checkbox"/> Wasser: alle Zapfstellen noch mal durchspülen, ggf. Perlatoren abschrauben, entkalken, desinfizieren <input type="checkbox"/> Ggf. Wasserzufuhr abstellen (bitte Warnschild/Warnhinweis anbringen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<p>Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle Kühlschränke, Kühltruhen und Schubladen kontrollieren. Tiefkühler und Tiefkühltruhen, Keller- und Lagerräume ebenso wie Außenlager nicht vergessen <input type="checkbox"/> Angebrochene Lebensmittel/Speisen → verarbeiten, einfrieren oder entsorgen/spenden <input type="checkbox"/> Eingelagerte Lebensmittel/Speisen: MHD prüfen → verarbeiten, einfrieren oder entsorgen/spenden <input type="checkbox"/> Länger haltbare Lebensmittel → sicher und geschützt einlagern 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<p>Reinigung & Desinfektion</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grundreinigung & Desinfektion von Arbeitsflächen, Schränken und Oberflächen <input type="checkbox"/> Grundreinigung & Desinfektion von Arbeitsgeräten und Küchenequipment (z. B. Schneidbretter, GN-Behälter etc.), trocknen und verräumen, ggf. abdecken 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<p>Reinigung & Desinfektion</p> <p>HINWEIS: Alle technischen Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen!</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfspülmaschine(n) reinigen, desinfizieren, offen lassen zum Trocknen <input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine(n) reinigen, desinfizieren, offen lassen zum Trocknen <input type="checkbox"/> Kühlschränke und -schubladen/Chiller leeren, reinigen, desinfizieren, offen lassen zum Trocknen, Dichtungen säubern und ggf. desinfizieren <input type="checkbox"/> Fritteuse(n) leeren, Fett entsorgen, Gerät(e) reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Mikrowelle(n), Kippbratpfanne(n), Gargerät(e) reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Schneidegeräte reinigen, desinfizieren, offen lassen zum Trocknen <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube(n) und Filtereinsätze reinigen (evtl. Innenreinigung wg. Brandschutz jetzt terminieren) <input type="checkbox"/> Kühl- und Ausgabetheke(n), Salattheke(n), Bains-Marie etc. reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Eistruhe(n) leeren, reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine(n) leeren, ggf. Wasser aus dem System lassen, reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Milchbehälter reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Saftdispenser leeren, reinigen, desinfizieren, abdecken <input type="checkbox"/> Vendingautomat(en) leeren, reinigen, desinfizieren, abdecken <p>Nicht Zutreffendes bitte streichen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nr.	Maßnahmen vor Stilllegung	erledigt	
		Ja	Nein
3	Reinigung & Desinfektion HINWEIS: Alle technischen Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Schankanlage: Außer Betrieb nehmen und dabei gem. Benutzerhandbuch vorgehen. <input type="checkbox"/> Leeren, spülen und ggf. desinfizieren <input type="checkbox"/> Zapfhähne abbauen, reinigen, desinfizieren, trocknen, wegräumen <input type="checkbox"/> Anschlüsse für Fässer, Container abbauen, reinigen, desinfizieren, trocknen, wegräumen oder abdecken <input type="checkbox"/> CO ₂ -Flaschen zudrehen und sichern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Reinigung & Desinfektion <input type="checkbox"/> Teller, Besteck, Gläser etc. spülen (idealerweise in Spülmaschine), trocknen und wegräumen, ggf. abdecken TIPP: Defekte Teile oder Geräte direkt aussortieren und Liste anfertigen für Ersatzbestellung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Reinigung & Desinfektion <input type="checkbox"/> Grundreinigung Räume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen) – Dokumentation nicht vergessen <input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze reinigen und spülen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Schädlingsbekämpfung <input type="checkbox"/> Kontrolle der Köder (Alle vorhanden und funktionsfähig?) <input type="checkbox"/> Kontrolle der UV-Klebefallen angeschaltet lassen, Folie noch brauchbar? Bei Befall ersetzen. <input type="checkbox"/> Regelmäßige Kontrolle auf Befall bzw. Begehung durch Schädlingsbekämpfer auch während Stilllegung sicherstellen (Zugang auch in Abwesenheit möglich?)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Personalräume HINWEIS: Alle Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Manche Geräte dürfen nicht vom Netz genommen oder abgestellt werden. Sozialräume: <input type="checkbox"/> Kühlschränke und Vorratsschränke geleert? Duschen: <input type="checkbox"/> Alle Duschen noch mal durchspülen, ggf. Duschköpfe abschrauben, entkalken, desinfizieren <input type="checkbox"/> Ggf. Wasserzufuhr abstellen (bitte Warnschild/Warnhinweis anbringen) <input type="checkbox"/> Warmwassererzeugung abschalten oder in Energiesparmodus schalten <input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze reinigen und spülen Handwaschbecken: <input type="checkbox"/> Zapfstellen noch mal durchspülen, ggf. Perlatoren abschrauben, entkalken, desinfizieren <input type="checkbox"/> Ggf. Wasserzufuhr abstellen (bitte Warnschild/Warnhinweis anbringen) <input type="checkbox"/> Warmwassererzeugung abschalten oder in Energiesparmodus schalten <input type="checkbox"/> Handseife, Desinfektionsmittel und Papier auffüllen Personalräume: <input type="checkbox"/> Grundreinigung Personalräume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen) <input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze reinigen und spülen Arbeitskleidung: <input type="checkbox"/> Unsaubere Arbeitskleidung abholen lassen bzw. reinigen, Sammelbehälter leeren TIPP: Defekte Fliesen, Armaturen, Spender etc. notieren und Reparaturauftrag anstoßen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nr.	Maßnahmen vor Stilllegung	erledigt	
		Ja	Nein
6	Lagerräume <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel und Gefahrstoffe sicher gelagert (verschlossen, kippsicher, auslaufsicher) <input type="checkbox"/> Keine Lebensmittel auf dem Boden gelagert <input type="checkbox"/> Angebrochene Lebensmittel verschlossen bzw. abgedeckt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Entsorgung <input type="checkbox"/> Alle Abfälle (Verpackung, Bio- oder Nassmüll) aus dem Betrieb entfernen <input type="checkbox"/> Alle Sammelbehälter leeren und säubern und an geeigneter Stelle lagern (möglichst außerhalb) <input type="checkbox"/> Abholung Abfall sicherstellen (Zugang auch in Abwesenheit möglich?) <input type="checkbox"/> Abholung Bio- oder Nassmüllabfall sicherstellen (Zugang auch in Abwesenheit möglich?) <input type="checkbox"/> Abholung Fette bzw. Entleerung Fettabscheider sicherstellen (Zugang auch in Abwesenheit möglich?)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Zum Schluss <input type="checkbox"/> Rundgang und Kontrolle gem. der obigen Checkliste (Sauberkeit, Abfälle entsorgt, Licht aus, Strom aus etc.) <input type="checkbox"/> Mitnehmen aller relevanten Dokumente (z. B. Kontaktinformationen von Lieferanten) Sicherung der Einrichtung <input type="checkbox"/> Türen, Fenster, Luken, Schutztüren, Schutzgitter etc. geschlossen <input type="checkbox"/> Alarmanlage (sofern vorhanden) aktiviert <input type="checkbox"/> Videoüberwachung (sofern vorhanden) aktiviert <input type="checkbox"/> Tore, Schranken, Zäune etc. geschlossen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Interne Vermerke:

Einrichtung

Unterschrift, Datum

Weitergeleitet an:

Benutzerhinweis

Die bereitgestellten Informationen wurden durch den TÜV SÜD nach bestem Wissen erstellt. Sie basieren wesentlich auf der langjährigen Prüferfahrung unseres Hauses für verschiedenste Bereiche des Nahrungsmittelsektors. Sie sind ein kostenloser Service für alle interessierten Personen und Unternehmen.

Die Handlungshinweise erheben keinen Anspruch auf eine vollständige, lückenlose Abdeckung der in der unternehmerischen Praxis vorkommenden Hygienepunkte, sollen aber insbesondere den Inverkehrbringern von Lebensmitteln eine nützliche Orientierung in Krisenzeiten geben. TÜV SÜD haftet nicht für etwaige Schäden, die aus der Anwendung der Checkliste entstehen.

Sie haben etwas Wichtiges nicht auf dieser Checkliste gefunden, was auch für andere relevant sein könnte? Dann freuen wir uns über Ihren Hinweis.

Kommunikation

Aktualisierungen werden über folgende Sites kommuniziert:

www.tuev-sued.de

www.tuvsud.com

Außerdem finden Sie diese Informationen in den gängigen Social-Media-Kanälen.

Kontakt

Bei Anfragen, Hinweisen oder Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung unter:

E-Mail: foodsafety.institute@tuev-sued.de

Telefon: +49 6102 8138-0

Wir melden uns nach Erhalt Ihrer Nachricht schnellstmöglich zurück.

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

TÜV SÜD ELAB GmbH

Ihre Partner für Lebensmittelsicherheit und -analytik.